



RESTAURANT

ZU GAST BEI FREUNDEN: ZUM GLÜCK GANZ NAH:

„5 – 1 – 0“: Der Name unseres Restaurants steht für die 510 m Meereshöhe, auf denen das Golfhôtel Bodensee liegt.

Wenn Sie jetzt denken: „Ungewöhnlich – und ganz schön weit oben!“, dann passt das perfekt. Denn genauso würden wir auch die Philosophie beschreiben, mit der wir für Sie kochen und Sie bewirten.

Das die Qualität der Produkte angeht, die wir verarbeiten, gilt nämlich nur ein einziges Kriterium: Sie muss so „top“ sein wie die Lage unseres Restaurants. Das Allermeiste – von A wie Apfel – Obstbrand bis Z wie Ziegenkäse – beziehen wir je nach Saison frisch von Erzeugern aus der Bodenseeregion, hinzu kommen ausgewählte Zutaten aus aller Welt.

Ungewöhnlich ist, dass wir daraus keine komplizierten Gerichte basteln, die ebenso schwer zu verstehen wie zu essen sind. Vielmehr erleben Sie bei uns noch grundsolides, echtes Kochhandwerk, genießen ehrliche, einfache, köstliche Gerichte aus der alpenländischen und internationalen Küche.

Zum guten Essen servieren wir Ihnen ein frisch gezapftes Allgäuer Sonntagsbier, einen unserer mit viel Herzblut und Sachverstand ausgesuchten Weine und immer ein freundliches Lächeln. Wenn Sie dazu noch Ihren Blick vom Wintergarten oder von der Sonnenterrasse aus über das herrliche Green bis in die Schweizer Alpen schweifen lassen – dann scheint „5 – 1 – 0“ schon ziemlich nah am siebten Himmel zu liegen

Wir laden Sie herzlich ein, ZU GAST BEI FREUNDEN zu sein und freuen uns sehr auf Sie!

Stefanie Hogelucht & Thomas Vetterl

Mit Team

[Aperò]

	<u>0,1l</u>
Haus Sekt (Chardonnay) Weingut Rheinecker, Deutschland	7,50€
Schaumwein Brut Rosé NV (Pino Noir, Chardonnay) Weingut Graham Beck, Südafrika	7,50€
Rosé Sekt Brut (Spätburgunder) Weingut Clauß, Deutschland	7,50€
Nyethimber Classic Cuvée (Pino Noir, Chardonnay, Pino Meunier)	10,90€

[Spritzig & Erfrischend]

	<u>0,25l</u>
Aperol Spritz Prosecco Aperol Soda	7,90€
Lillet Berry Lillet Blanc Wild Berry Rote Beeren	6,90€
Hugo Spritz Prosecco Holunderblütensirup Limette Minze	7,90€
Passoa Spritz Prosecco Passoa Bitter Lemon Grenadine Beeren Minze	7,90€
Campari Orange oder Soda	5,90€
KUKKI (Cocktail) Sex on the Beach Mojito Wild Passion Fruit	7,50€

[Alkoholfrei]

Sundowner Grapefruitsaft Orangensaft Himbeersirup Soda Limette	5,90€
--	-------

[Küchen & Servicezeiten]

Küche von 12:00 – 21:00 Uhr

Kleine Portionen können Sie gerne abzgl. 2,00€ bestellen

Letzte Bestellung mit Vorspeise 20:30 Uhr

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

[Vorweg]

Frisch gebackenes Drexel Brot 2,80€
mit hausgemachtem Aufstrich

[Bunte Salate]

Beilagen Salat 7,50€

Blattsalat 5,50€

Bunter Salat 18,70€
mit gebraten Garnelen

Caesar`s Salad 14,80€
Romanaherzen | Croutons | Parmesan
Hühnchenbrustfilet | Caesar Dressing

Steirisches Backhendl 18,50€
mit Kartoffelsalat

[Vorspeisen]

Burrata 13,90€
bunten Tomaten | Wildkräutern | Himbeerdressing

Rindertartar
mit Toast Gr. 18,50€
KL. 14,80€

[Suppen]

Zitronengras-Kokos-Suppe 7,90€

Kräftige Rindsuppe 6,20€
mit Griesnockerl

[Vegetarisch]

Vegi Bowl 14,80€
Gemüse | Curry | Basmati Reis

Pfifferling Ragout 18,90€
Serviettenknödel

[Fisch]

Gelbes Thaicurry Garnelen Gemüse Basmati Reis	18,90€
Gebrautes Lachsfilet Pfefferlinge Fregola	25,80€

[Fleisch]

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Kartoffelsalat oder Pommes	25,80€
Züricher Geschnetzeltes Rösti Bällchen	26,80€
Rinder-Tafelspitz Wurzelgemüse Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln	26,80€
Buddha Bowl Hühnerbrustfilet Gemüse Curry Basmati Reis	18,90€
Barbecue Burger mit 150g Wagyu F1 Röstzwiebeln Gurke Tomate Pommes	19,90€

[Steak]

Kalbsrückensteak	26,80€
Rinderfilet	35,90€
Rumpsteak	27,50€

[Beilagen]

Rösti Bällchen
Pommes
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelsalat
Gemischter Salat

[Soßen | Dip's]

Pilzrahmsoße
Pfeffersoße
Bratensoße
Kräuterbutter

Stellen Sie sich Ihre Steaks zusammen, eine Beilage ist dabei. Jede weiter 6,50€.

[Pasta]

Spaghetti	
Bolognese	13,90€
Arrabiata	12,90€

[Zwischendurch]

Clubsandwich	
mit Pommes Cocktailsauce	15,50€
„OLMA“ Kalbsbratwurst	
Kartoffelsalat oder Pommes Zwiebelsauce	14,90€
Wurstsalat vom Lindauer Doppelschübling	
mit Käse Wurzelbrot	13,50€
ohne Käse Wurzelbrot	12,50€
Paar Wienerle	
mit Wurzelbrot	7,50€
Flammkuchen	
Ellsässer Griechischer	10,90€

[Dessert]

Hausgemachter Apfelstrudel	8,00€
Vanillesauce oder Vanilleeis	9,50€
Marinierte Erdbeeren	
Vanilleeis	8,90€
Affogato	
Espresso mit Vanilleeis	5,90€
Mandel-Nougat-Törtchen	
mit Joghurteis	7,90€
Käseteller	15,00€

[Eis]

Gemischtes Eis	
Vanille Schoko Erdbeere	
ohne Sahne mit Sahne	6,00€ 6,50€
Sorbet	
fragen Sie bitte unser Servicepersonal	3,50€
Kugel Vanilleeis	
Steirischem Kürbiskernöl und kandierten Kürbiskernen	6,50€

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Golfhotel Team



[Die MECKATZER Bierspezialitäten]

	<u>0,2l 0,3 0,5l</u>
MECKATZER Weiss-Gold vom Fass Ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke.	2,90 3,90 4,90€
MECKATZER Zwickel Wird vom Lagertank direkt ins Fass abgefüllt – ohne Filtration.	3,90 4,90€
MECKATZER Weizen vom Fass Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten,	3,90 4,90€
MECKATZER Leicht Weizen Es hat 40% weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.	4,90€
MECKATZER Urweizen Das feine Caramelmalz macht es zu einem erlesen Genuss.	4,90€
MECKATZER Weizen alkoholfrei Ist mit acht ausgewähltem Malzen und fünf erlesen Aromahopfen gebraut.	4,90€
	<u>0,33l</u>
MECKATZER Weiss-Gold Alkoholfrei Vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie.	4,10€
MECKATZER Pils Seinen weichen Antrunk und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration	4,10€



[Edelbrände & Liköre]

	<u>2 cl</u>		<u>2 cl</u>
Mirabelle	6,80€	Marc De Chardonnay	6,80€
Sauer-oder Wildkirsche	6,80€	Elvados Eichenfass	6,80€
Williams	6,80€	Quitte	6,80€
Orange Geist	6,80€	Aprikose	6,80€
Haselnuss	6,80€	Waldhimbeere Geist	6,80€

Weinbergpfirsich Likör	6,80€	Himbeere Likör	6,80€
Zwetschge	6,80€	Café Likör	6,80€
WHISKY Single Malt	6,80€	Premium GIN 39	6,80€

[Offene Weine]

WEISS

0,1 | 0,2l

Vollmayer am Hohentwiel, Müller Thurgau, Deutschland

Frischer & blumiger Weißwein, der sich durch einen zarten Muskatton, einer Frucht nach Aprikosen, grünen Äpfeln und zarten Kräutern auszeichnet

3,90 | 7,50€

Sechs Hände Grüner Veltliner (Bio), Weingut Seymann, Niederösterreich

Vielschichtiges würziges Geschmackserlebnis, harmonische Säure, charaktervoller Mineralik, lebendiger Abgang und ein Duft nach reifen Äpfeln, Zitrus und Pink Grapefruit

3,90 | 7,50€

Gross Sauvignon Blanc, Weingut Gross Südsteiermark

Dieser Gebietswein spiegelt finessenreich, frisch und mit klarer Frucht das von Alpen und Adria geprägte südsteirische Weinland wieder

3,90 | 7,50€

Oude Kaap Chenin Blanc, Weingut Douglas Green Bellingham, Südafrika

Saftig, spritzig, unkompliziert. Mit viel Frucht, belebenden Zitrusnoten, einer vitalen Textur und kecken Säure.

3,90 | 7,50€

ROSE

Rosé, Weingut Kress, Deutschland

Ein rassiger Rosé vom Spätburgunder mit dem Temperament einer Weißweines. Ein frischer Wein mit filigranen Beeren-, Apfel und Rosenaromen

3,90 | 7,50€

ROT

Primitivo Larinum, Weingut Larinum Farnese, Italien

Dieser Primitivo zeichnet sich durch ein charakteristisch würziges, Aroma, die neben dunklen Waldfrüchten vor allem an Zimt, Nelken und schwarzem Pfeffer erinnern.

4,50 | 8,50€

Fabulas Rioja Tempranillo, Weingut Bodegas Larchago, Spanien

In der Nase üppige Aroma nach reifen roten Beeren, begleitet von dezent würzigen Noten und feinen Röstaromen. Am Gaumen saftig, feinkörniges Tannin, elegant im Abgang.

4,50 | 8,50€

0,2 | 0,5l

Weinschorle

Weiss | Rose | Rot

4,80 | 8,90€